FR

NOTICE D'UTILISATION DÉTAILLÉE FOUR ÉLECTRIQUE À PYROLYSE

gorenje
BY
ora ito

www.gorenje.com

Nous vous remercions

de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

La notice d'installation et de raccordement est fournie séparément.

La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web :

www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

Information importante

Conseil, remarque

SOMMAIRE

PRÉSENTATION

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ
7 Avant de raccorder le l'apparell

8 LE FOUR ÉLECTRIQUE À PYROLYSE
11 Caractéristiques techniques
12 Bandeau de commandes

PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

14 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

LES ÉTAPES DE LA CUISSON

15 LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 6)
15 Étape 1 : MISE EN MARCHE ET RÉGLAGES
16 Étape 2 : CHOIX DU MODE DE CUISSON
18 Étape 3 : CHOIX DES RÉGLAGES
21 Étape 4 : SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES
23 Étape 5 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON
23 Étape 6 : ARRÊT DU FOUR

24 DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON

ENTRETIEN & NETTOYAGE

40 ENTRETIEN & NETTOYAGE (EN FONCTION DU MODÈLE)
41 Nettoyage conventionnel
42 Nettoyage automatique du four –
42 Pyrolyse
44 Démontage et nettoyage des gradins en fil
45 Nettoyage de la voûte du four
46 Démontage et remontage de la porte du four
49 Démontage et remontage des vitres de la porte
50 Remplacement de l'ampoule

DÉPANNAGE

51 GUIDE DE DÉPANNAGE

52 MISE AU REBUT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.

ATTENTION : Les éléments accessibles peuvent être brûlants. Empêchez les jeunes enfants de s'approcher de l'appareil.

L'appareil est très chaud durant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour ce four.

ATTENTION : avant de remplacer la lampe, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter un éventuel choc électrique.

N'utilisez pas de détergents fortement abrasifs ou de raclettes métalliques tranchantes pour nettoyer la porte en

verre du four / le couvercle en verre de la cuisinière (selon le cas) car ils pourraient rayer la surface. Ces dommages pourraient entraîner des fêlures sur le verre.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à haute pression, car il existe un risque de choc électrique.

Le câblage permanent doit comporter un dispositif de déconnexion conforme aux normes électriques en vigueur.

Si le cordon secteur est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un technicien du service après-vente, ou un professionnel qualifié pour éviter tout risque éventuel (uniquement pour les appareils.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

Le raccordement au réseau électrique de cet appareil devra être exécuté exclusivement par un professionnel agréé. Les modifications non-autorisées ou les réparations exécutées par des personnes non qualifiées peuvent entrainer des blessures graves ou endommager l'appareil.

Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de votre enceinte de cuisson, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne se coince pas entre la cavité et la porte du four, car cela pourrait entraîner un court-circuit. Maintenez le cordon secteur des autres appareils à une distance convenable.

Ne tapissez pas le four avec des feuilles d'aluminium et évitez de poser des plats ou des moules directement sur la sole.

En empêchant l'air de circuler, la feuille d'aluminium nuirait à une cuisson convenable et abîmerait le revêtement en émail.

Lorsque le four est en service, la porte chauffe. Pour améliorer la protection et réduire la température de la face externe de la porte, une troisième vitre a été intégrée (uniquement sur certains modèles).

Les charnières de la porte du four peuvent s'abîmer en cas de surcharge ; ne posez aucun récipient lourd sur la porte ouverte et ne vous y appuyez pas quand vous nettoyez l'intérieur du four. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir dessus.

Ne soulevez pas l'appareil en le tenant par la poignée de la porte.

Le fonctionnement de l'appareil est sûr avec ou sans glissières.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

Utilisation sûre du four pendant le nettoyage par pyrolyse

Avant d'activer le nettoyage automatique, enlevez tous les accessoires du four : grille, tournebroche, toutes les lèchefrites, sonde thermométrique, gradins en fil et télescopiques et tous vos plats et moules qui ne font pas partie de l'équipement du four.

Essuyez toutes les éclaboussures liquides et retirez tous les éléments amovibles à l'intérieur du four avant de lancer le nettoyage.

Durant le nettoyage automatique, l'extérieur du four devient extrêmement chaud. Risque de brûlure ! Maintenez les enfants à l'écart.

Avant de lancer le nettoyage automatique par pyrolyse, lisez et respectez les consignes figurant dans le chapitre "Nettoyage et entretien" qui explique comment utiliser cette fonction correctement et en toute sécurité.

Ne placez rien sur la sole du four, en bas.

Les résidus d'aliment, les éclaboussures de graisse et de jus peuvent s'enflammer pendant le nettoyage automatique par pyrolyse.

Risque d'incendie ! Retirez toujours du four les plus gros débris avant de lancer le nettoyage par pyrolyse.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four lorsque la pyrolyse est en cours.

Vérifiez qu'aucun résidu n'obstrue la fente dans laquelle s'encliquette le crochet de fermeture, car cela pourrait empêcher le verrouillage automatique de s'enclencher lors de la pyrolyse.

En cas de coupure de courant pendant le nettoyage automatique, le programme s'interrompt au bout de deux minutes et la porte du four reste verrouillée ; elle se déverrouille automatiquement 30 minutes environ après le rétablissement de l'électricité, que le four ait refroidi ou non dans l'intervalle.

Ne touchez aucun élément métallique du four durant le nettoyage automatique.

Le nettoyage par pyrolyse implique des températures très élevées qui peuvent générer de la fumée et des émanations provenant de la combustion des résidus alimentaires. Nous vous recommandons de bien aérer la cuisine pendant que la pyrolyse est en cours. Les animaux de compagnie et autres petits animaux sont extrêmement sensibles aux émanations qui se dégagent durant cette opération. Nous vous recommandons de les éloigner de la cuisine pendant la pyrolyse et d'aérer la pièce à fond quand le nettoyage du four est terminé.

Il est possible que l'intérieur du four et ses équipements se décolorent légèrement et ternissent un peu durant le nettoyage par pyrolyse.

Attention - la surface est chaude pendant le nettoyage par pyrolyse.

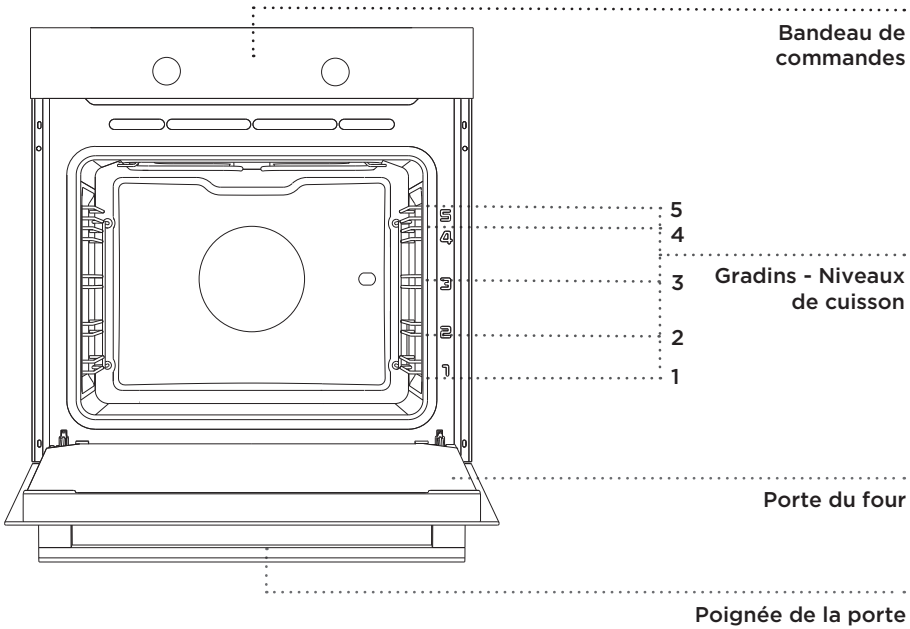
AVANT DE RACCORDER LE L'APPARELL:

Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

LE FOUR ÉLECTRIQUE À PYROLYSE

(DESCRIPTION DU FOUR ET DE SON ÉQUIPEMENT – EN FONCTION DU MODÈLE)

L'illustration représente l'un des modèles encastrables. Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des accessoires qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



GRADINS EN FIL

Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur 4 niveaux (veuillez noter que les niveaux/gradins (ou glissières) sont numérotés de bas en haut).
Les gradins 4 et 5 sont destinés à la cuisson au gril.

GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES EXTRACTIBLES

On peut insérer les glissières télescopiques extractibles aux 2ème, 3ème et 4ème niveaux. Elles peuvent être partiellement ou totalement extensibles.

INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

L'interrupteur désactive les résistances et le ventilateur lorsqu'on ouvre la porte pendant la cuisson ; il les remet en marche quand on la referme.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

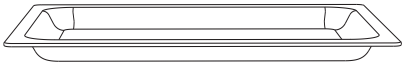
L'appareil est équipé d'un ventilateur qui refroidit la carrosserie et le bandeau de commandes.

POACTIVITÉ PROLONGÉE DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur fonctionne encore quelques instants après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil. La durée de l'activité prolongée du ventilateur dépend de la température qui règne au centre de l'enceinte.

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES DU FOUR

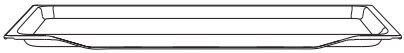
Avant de lancer le nettoyage par pyrolyse, enlevez tous les équipements du four (y compris les glissières télescopiques, mais pas les accessoires pyrolysables).



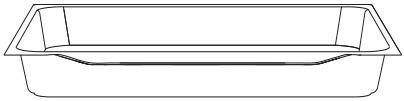
Le **PLAT À RÔTIR EN VERRE** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson ; il peut aussi faire office de plat de service.

La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au gril. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.

La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.



La **PLAQUE À PÂTISSERIE** est prévue pour la cuisson des gâteaux.



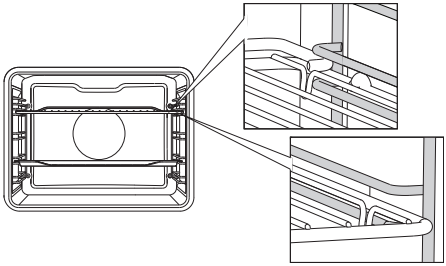
Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite

602169

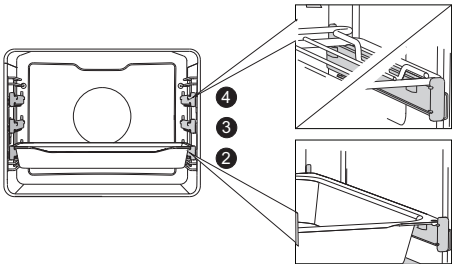
pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille.

Lorsque vous cuisez vos préparations dans le plat multi-usage, ne le placez jamais sur le premier gradin, en bas du four. Vous pouvez le mettre au premier niveau uniquement lorsqu'il vous sert de lèchefrite durant la cuisson au gril ou à la broche.

Comme les accessoires du four chauffent, leur forme est susceptible de changer. Ceci n'affecte pas leur fonctionnalité et ils reprennent leur forme d'origine en refroidissant.



Vous devez insérer la grille, la plaque à pâtisserie, le plat en verre et la lèchefrite dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.



Si votre four est équipé de glissières télescopiques extensibles, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four, puis posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières. Ensuite, poussez l'ensemble à l'intérieur du four avec votre main, aussi loin que possible.

Refermez la porte du four lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées jusqu'au fond.

Durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles sont très chauds. Mettez des gants de cuisine ou utilisez une manique.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

(EN FONCTION DU MODÈLE)

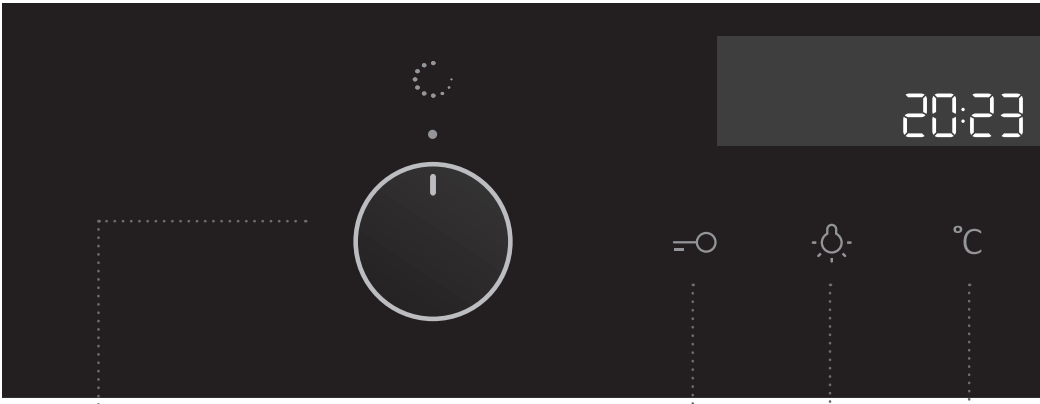
XXXXXX TIP: XXXXXX ART. Nr: SER. Nr: XXXXXX	220-240V ~ 220V-240V, 50/60Hz	Pn_{max} : 3.5 kW	TN XXXXX

La plaque signalétique indiquant les principales caractéristiques techniques est apposée sur le bord intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

602169

BANDEAU DE COMMANDES

(EN FONCTION DU MODÈLE)



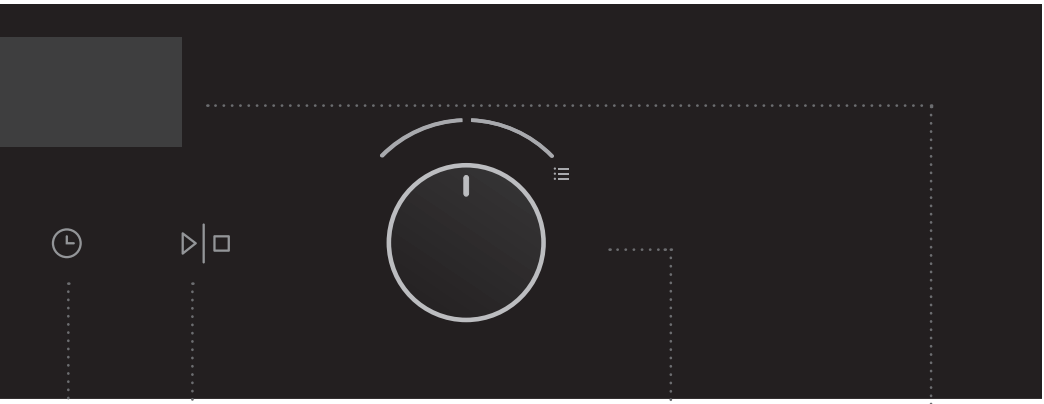
1 SÉLECTEUR DE FONCTION / MODE DE CUISSON
(en fonction du modèle)

2 TOUCHE SÉCURITÉ ENFANTS

3 TOUCHE MARCHE/ ARRÊT DE L'ÉCLAIRAGE

4 TOUCHE TEMPÉRATURE

NOTE :
Les icônes représentant le mode de cuisson peuvent être gravés sur le sélecteur de fonctions ou sur le bandeau de commandes (selon le modèle).



5 TOUCHE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

Durée de cuisson

Heure de fin de cuisson

Alarme (compte-minutes)

Horloge

6 TOUCHE DÉPART/STOP

Effleurez cette touche pour lancer ou arrêter le programme

7 BOUTON DE RÉGLAGE (-/+)

Tournez ce bouton pour régler l'heure et la température

8 INFORMATIONS SUR LA CUISSON ET AFFICHAGE DE L'HORLOGE

NOTE :
Les touches réagiront mieux si vous les effleurez avec une surface large de votre doigt. Chaque fois que vous en touchez une, un signal sonore bref retentit.

602169

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Après avoir reçu l'appareil, enlevez tout ce qui est à l'intérieur, y compris les protections de transport.
Nettoyez tous les accessoires et ustensiles à l'eau chaude avec un détergent usuel.
N'utilisez pas de produits abrasifs.

Lorsque le four chauffe pour la première fois, il dégage l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la pièce lors de la première utilisation.

LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 6)

ÉTAPE 1 : MISE EN MARCHE ET RÉGLAGES

Dès que le four est raccordé au réseau électrique, ou après une coupure de courant prolongée, 12:00 clignote à l'écran et l'icône 12:00 s'allume.
Mettez l'horloge à l'heure.

MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE

1 Réglez d'abord les minutes en tournant le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) ; ensuite le curseur indique les heures.
Le réglage est sauvegardé au bout de trois secondes.

Si vous tournez rapidement le bouton vers la droite ou la gauche, les chiffres défileront plus vite.

2 Validez en effleurant la touche DÉPART/STOP. Si vous n'appuyez sur aucune touche durant les trois secondes qui suivent, votre réglage sera enregistré automatiquement.

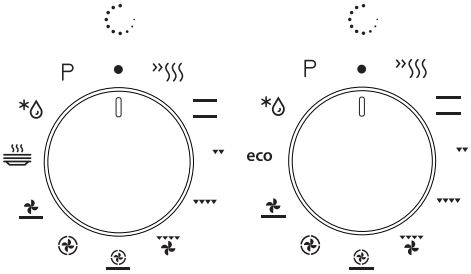
Le four fonctionnera même si vous n'avez pas mis l'horloge à l'heure. Toutefois, les fonctions du programmateur ne seront pas disponibles (voir le chapitre RÉGLAGE DES FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR).

Au bout de quelques minutes d'inactivité, le four passe en mode Veille.

MODIFICATION DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Vous pouvez modifier le réglage de l'horloge si aucune fonction du programmateur n'est en cours. Effleurez la touche pour régler l'heure. Validez en effleurant la touche DÉPART/STOP.

ÉTAPE 2 : CHOIX DU MODE DE CUISSON



Tournez le sélecteur (vers la droite ou la gauche) pour sélectionner un MODE DE CUISSON (voir le tableau des programmes). L'icône du mode de cuisson sélectionné apparaît à l'écran.

Vous pouvez rectifier vos réglages pendant la cuisson.

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)
	MODES DE CUISSON	
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments. Lorsque l'appareil a atteint la température voulue, il s'arrête de chauffer.	160
	CONVECTION NATURELLE Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément, et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau à la fois.	200
	GRIL Seul le gril (qui est un élément du gril double) est en marche. Ce mode de cuisson sert à faire griller les toasts, garnis ou non, et les saucisses en petites quantités.	230
	GRIL DOUBLE La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller la viande, les toasts (garnis ou non) et les saucisses.	230
	CHALEUR TOURNANTE ET SOLE La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode convient bien aux pizzas, aux pâtisseries contenant beaucoup de liquide, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée. La cuisson est possible sur plusieurs niveaux à la fois.	170
	CHALEUR TOURNANTE ET SOLE La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode convient bien aux pizzas, aux pâtisseries contenant beaucoup de liquide, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée. La cuisson est possible sur plusieurs niveaux à la fois.	200

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)
	CHALEUR TOURNANTE La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux à la fois.	180
	SOLE VENTILÉE Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes.	180
	CHAUFFE-PLATS Utilisez cette fonction pour chauffer les plats et les assiettes (ou les tasses) avant de servir vos convives. Les aliments resteront plus longtemps à la température de dégustation.	60
eco	**CUISSON ECO** [1] Ce mode optimise la consommation d'électricité pendant la cuisson. On l'utilise pour cuire la viande à rôtir et les pâtisseries.	180
	DÉCONGÉLATION L'air circule sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés.	-
P	**PYROLYSE** Cette fonction permet de nettoyer automatiquement l'intérieur du four en le portant à très haute température; les éclaboussures de graisse et autres salissures sont ainsi carbonisées et réduites en cendres.	-

[1] Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.
Dans ce mode, la température du four n'est pas affichée en raison de l'algorithme spécial de l'appareil et de la mise œuvre de la chaleur résiduelle.

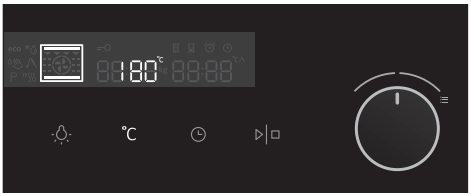
ÉTAPE 3 : CHOIX DES RÉGLAGES

Chaque mode de cuisson comporte des réglages par défaut que vous pouvez rectifier.

Pour modifier les réglages, effleurez la touche correspondante (avant d'appuyer sur la touche DÉPART/STOP). Quelques réglages ne sont pas disponibles avec certains programmes ; dans ce cas, un signal sonore vous prévient.

MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

1 Sélectionnez le MODE DE CUISSON. L'icône du mode sélectionné apparaît à l'écran et la TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE clignote.



2 Effleurez la TOUCHE TEMPÉRATURE. Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) pour choisir la température voulue.

Pour certains modes de cuisson, la température est limitée à une valeur maximale.

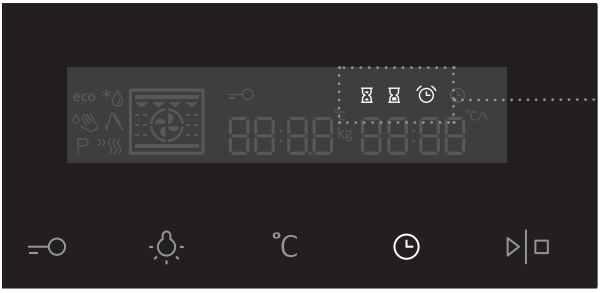
Dès que vous avez mis l'appareil en marche en effleurant la touche DÉPART, l'icône °C clignote à l'écran jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR

Choisissez d'abord le mode de cuisson en tournant le SÉLECTEUR DE FONCTION, puis réglez la température.

Effleurez plusieurs fois la touche PROGRAMMATEUR pour sélectionner la fonction voulue. L'icône de la fonction sélectionnée s'allume, et l'heure qu'il est possible de régler pour le départ / la fin de la cuisson clignote à l'écran. Les autres icônes sont peu lumineuses.

Pour lancer la cuisson, effleurez la touche DÉPART. L'écran indiquera le TEMPS DE CUISSON ÉCOULÉ.



Affichage des fonctions du programmateur

Réglage de la durée de cuisson

Ce paramétrage permet de régler le temps pendant lequel le four va chauffer (durée de cuisson). Pour régler la durée de cuisson, réglez d'abord les minutes, puis les heures. L'icône correspondante et le temps de cuisson apparaissent à l'écran.

Réglage du départ différé

Avec ce paramétrage, vous pouvez spécifier la durée de cuisson et l'heure à laquelle votre préparation devra être cuite (heure de fin de cuisson). Vérifiez si l'horloge est à l'heure.

Exemple :
Heure du jour : midi
Durée de cuisson : 2 heures
Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures.

Tout d'abord réglez la DURÉE DE FONCTIONNEMENT (2 heures). En appuyant de nouveau sur la touche HORLOGE sélectionnez la FIN DE FONCTIONNEMENT. À l'afficheur commence à clignoter la somme de l'heure actuelle et de la durée de fonctionnement du four (14:00). Réglez l'heure de la fin de fonctionnement (18:00).

Appuyez sur DÉPART pour lancer l'opération. Le programmateur attend l'heure convenable avant de faire démarrer la cuisson et l'icône correspondante s'allume. Le four se met en marche automatiquement (à 16 heures) et s'éteint à l'heure réglée (18 heures).

Réglage du compte-minutes

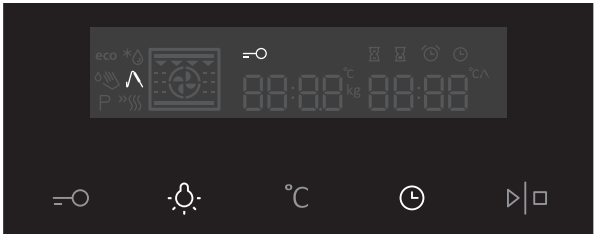
Vous pouvez utiliser le compte-minutes indépendamment de la cuisson au four. Le réglage maximum est de 24 heures.
Durant la dernière minute du compte à rebours, le temps qui s'écoule s'affiche en secondes.

À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson) et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.

Vous pouvez annuler tous les paramétrages du programmateur en réglant la durée à "0".

Au bout de quelques minutes d'inactivité, le four passe en mode Veille.

ÉTAPE 4 : SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES



Pour activer ou désactiver une fonction, effleurez la touche correspondante ou une combinaison de touches.

Quelques fonctions ne sont pas disponibles avec certains modes de cuisson ; dans ce cas, un signal sonore vous prévient.

SÉCURITÉ ENFANTS

Pour activer cette fonction, effleurez la touche SÉCURITÉ ENFANTS. L'icône "clé" s'allume à l'écran. Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez à nouveau la même touche. L'icône s'éteint.

Si vous activez la sécurité enfants quand aucune fonction du programmateur n'est en cours (seule l'heure du jour est affichée), le four ne fonctionnera pas.
Si vous activez la sécurité enfants après avoir réglé une fonction du programmateur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier ses réglages.
Quand la sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas choisir un autre mode de cuisson ni une autre fonction complémentaire. Vous pouvez uniquement arrêter la cuisson en tournant le sélecteur sur "0".
La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de vous servir à nouveau de l'appareil.

ÉCLAIRAGE DU FOUR

L'éclairage intérieur s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte ou que vous mettez le four en marche.
Quand la cuisson est terminée, l'éclairage reste allumé une minute de plus.
Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage intérieur en effleurant la touche ÉCLAIRAGE.

5sek ℃ SIGNAL SONORE

Vous pouvez régler le volume du signal sonore lorsqu'aucune fonction du programmateur n'est active (seule l'heure du jour est affichée).
Appuyez 5 secondes sur la touche TEMPÉRATURE. Deux barres lumineuses s'affichent à l'écran. Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) pour sélectionner l'un des trois volumes sonores qui vous convient (une, deux ou trois barres). Votre réglage est sauvegardé automatiquement au bout de trois secondes et l'heure du jour s'affiche à nouveau.

5sek RÉDUCTION DU CONTRASTE DE L'ÉCRAN

Le sélecteur de fonction doit être sur "0".
Appuyez 5 secondes sur la touche ÉCLAIRAGE. Deux barres lumineuses apparaissent à l'écran. Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) pour ajuster la luminosité de l'écran (une, deux ou trois barres). Votre réglage est sauvegardé automatiquement au bout de trois secondes.

+ VEILLE

L'écran peut s'éteindre automatiquement au bout de dix minutes s'il ne vous est pas utile.
Pour éteindre l'écran, appuyez simultanément sur les touches CLÉ + PROGRAMMATEUR. Si une fonction du programmateur est active, le message "OFF" (éteint) et l'icône du PROGRAMMATEUR apparaissent à l'écran pour vous indiquer qu'une fonction est en cours.

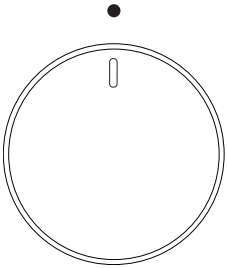
Après une coupure de courant ou la déconnexion de l'appareil, le réglage des fonctions complémentaires ne reste que quelques minutes en mémoire. Lorsque le courant est rétabli ou l'appareil reconnecté, toutes les fonctions complémentaires reviennent à leur réglage par défaut, sauf le volume du signal sonore et la sécurité enfants.

ÉTAPE 5 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON

Pour lancer la cuisson, effleurez quelques instants la touche DÉPART/STOP.

ÉTAPE 6 : ARRÊT DU FOUR

Pour éteindre le four, tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position "0".



Lorsque la cuisson est terminée et que le four est arrêté, l'écran affiche la température décroissante jusqu'à ce qu'elle soit descendue à 50°C.
Tous les réglages du programmateur sont en pause et annulés. L'horloge affiche l'heure du jour. Au bout de quelques minutes d'inactivité, l'appareil passe en mode Veille.

Après l'utilisation du four, de l'eau peut rester dans le canal de condensation (sous la porte). Essuyez le canal avec une éponge ou un chiffon.

DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON

Si la préparation que vous désirez cuire ne figure pas dans les tableaux de cuisson, reportez-vous à un plat similaire. Dans ces tableaux, les informations sont données pour la cuisson sur un seul niveau.

Les tableaux indiquent une plage de températures préconisées. Choisissez d'abord le réglage le plus bas et augmentez-le plus tard si vous trouvez que votre préparation n'est pas assez dorée.

Les durées de cuisson indiquées sont des estimations et peuvent varier en fonction de certaines conditions.

L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en sélectionnant le programme adéquat.

Ne préchauffez le four que si votre recette ou les tableaux de cuisson le précisent.
Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs pizzas ou divers gâteaux l'un après l'autre, car le four sera déjà chaud.

Choisissez de préférence des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement en silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de la chaleur.

Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées.

La cuisson des grosses pièces de viande ou des gâteaux génère souvent de la condensation, et la porte du four peut se recouvrir de buée. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, il faudra toutefois bien essuyer la porte et la vitre du four.

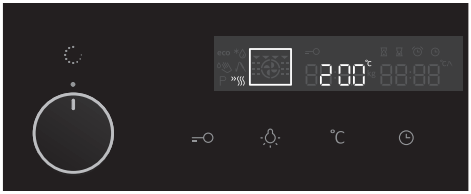
Éteignez le four environ 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité.

Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de buée.

MODES DE CUISSON

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

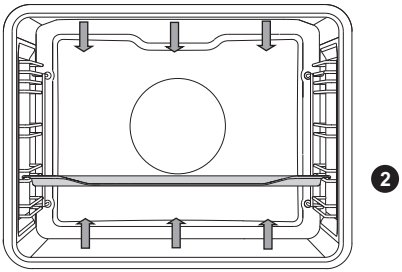
Utilisez cette fonction lorsque vous voulez préchauffer le four le plus rapidement possible à une température précise. Cette option n'est pas adaptée à la cuisson des aliments.



Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur l'icône Préchauffage rapide.
La TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE s'affiche. Vous pouvez la rectifier.

Le four commence à chauffer dès que vous l'avez mis en marche. L'icône °C clignote à l'écran. Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.

CONVECTION NATURELLE



La chaleur des résistances de sole et de voûte irradie à l'intérieur de l'enceinte en se répartissant uniformément.

Cuisson de la viande à rôtir
Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

Préparation	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Rôti de porc	1500	2	190-200	120-130
Épaule de porc	1500	2	190-200	120-140
Roulade de porc	1500	2	190-200	120-140
Rôti de viande hachée	1500	2	200-210	60-70
Rôti de bœuf	1500	2	190-210	120-140
Rosbif, bien cuit	1000	2	200-210	40-60
Roulade de veau	1500	2	180-200	90-120
Gigot d'agneau	1500	2	190-200	100-120
Cuisses de lapin	1500	2	190-200	100-120
Cuisseau de chevreuil	1500	2	190-200	100-120
POISSON				
Poisson à l'étouffé	1000	2	210	50-60

Cuisson des pâtisseries

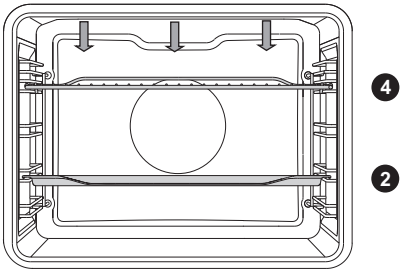
Ne cuisez les gâteaux que sur un seul niveau et utilisez des moules de couleurs sombres. Les moules clairs réfléchissent la chaleur et les gâteaux ne dorent pas. Posez toujours les moules sur la grille ; ôtez-la si vous utilisez la plaque à pâtisserie livrée avec l'appareil. Le préchauffage diminue le temps de cuisson.

Préparation	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
PÂTISSERIES			
Soufflé aux légumes	2	190-200	30-35
Soufflé sucré	2	190-200	30-35
Petits pains *	2	200-220	30-40
Pain *	2	180-190	50-60
Pain blanc *	3	180-190	45-55
Pain au sarrasin *	3	180-190	45-55
Pain complet *	3	180-190	45-55
Pain de seigle *	3	180-190	45-55
Pain à l'épeautre *	3	180-190	45-55
Gâteau aux noix	2	180	55-55
Génoise *	3	160-170	25-30
Gâteau au fromage blanc	2	170-180	65-75
Petits fours / Cupcakes	3	170-180	25-30
Petits gâteaux à la levure boulangère	3	200-210	25-30
Chaussons au chou (Pirojki) *	3	200-210	25-30
Tarte aux fruits	3	140-190	90
Meringues	3	90	120
Brioche fourrée à la confiture	2	170-180	30-35

Problème	Conseil
Le gâteau est-il cuit ?	• Enfoncez une brochette en bois dans sa partie la plus épaisse. Si la pâte n'attache pas à la brochette, le gâteau est cuit.
Le gâteau s'est affaissé	• Vérifiez la recette. • Mettez moins de liquide la prochaine fois. • Notez la durée de pétrissage si vous utilisez un mixer ou un blender.
Le fond du gâteau n'est pas assez cuit	• Choisissez un moule ou une plaque à pâtisserie de couleur sombre. • Placez le moule ou la plaque sur un gradin inférieur et utilisez la sole en fin de cuisson.
Les gâteaux avec une farce humide ne sont pas assez cuits	• Augmentez la température et prolongez la durée de cuisson.

N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gradin.

GRIL DOUBLE, GRIL



Lors de la cuisson au **gril double**, la résistance de voûte et le gril installé en haut du four sont en marche.

Lors de la cuisson au petit **gril**, seul le gril infrarouge est en marche.

Préchauffez le gril infrarouge pendant 5 minutes.
Surveillez la cuisson en permanence, la viande peut brûler en raison de la haute température.

Le gril est un mode de cuisson pauvre en matières grasses, particulièrement bien adapté aux saucisses, aux viandes et poissons en tranches (steaks, côtelettes, escalopes, filets et darnes de saumon) ; il permet aussi de préparer des toasts.

Si vos grillades cuisent directement sur la grille, huilez-la pour que les aliments n'y attachent pas et insérez-la sur le 4ème gradin. Placez la lèchefrite au 1er ou 2ème niveau. Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour qu'elle ne brûle pas. Retournez-la durant la cuisson.

Après chaque utilisation du gril, nettoyez le four, les accessoires et les ustensiles.

Tableau de cuisson au gril – Petit gril

Préparation	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180 g/pièce	4	230	18-21
Échine de porc	180 g/pièce	4	230	18-22
Côtelettes/escalopes	180 g/pièce	4	230	20-22
Saucisses	100 g/pièce	4	230	11-14
PAIN GRILLÉ				
Toasts	/	4	230	3-4
Toasts garnis	/	4	230	5-7

Tableau de cuisson au gril – Gril double

Préparation	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180 g/pièce	4	230	14-16
Bifteck, bien cuit	180 g/pièce	4	230	18-21
Échine de porc	180 g/pièce	4	230	19-23
Côtelettes/escalopes	180 g/pièce	4	230	20-24
Escalope de veau	180 g/pièce	4	230	19-22
Saucisses	100 g/pièce	4	230	11-14
Rôti de viande hachée (Leberkäse)	200 g/pièce	4	230	9-15
POISSON				
Darnes/filets de saumon	600	3	230	19-22
PAIN GRILLÉ				
6 tranches de pain blanc	/	4	230	1.5-3
4 tranches de pain multicéréale	/	4	230	2-3
Toasts garnis	/	4	230	3.5-7

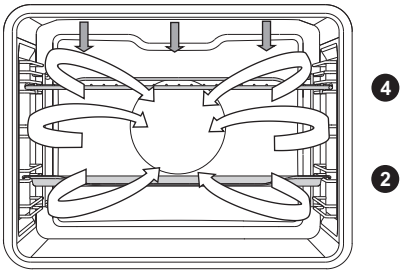
Lors de la cuisson au gril infrarouge, la porte du four doit toujours être fermée.

Le gril, la grille et les autres accessoires sont brûlants pendant la cuisson au gril. Par conséquent, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.

Lors de la cuisson au gril infrarouge, la porte du four doit toujours être fermée.

Le gril, la grille et les autres accessoires sont brûlants pendant la cuisson au gril. Par conséquent, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.

GRIL VENTILÉ

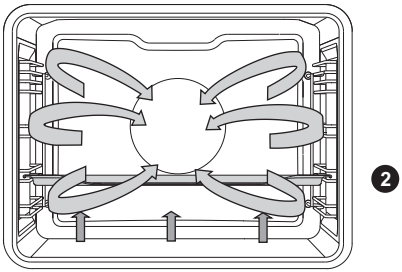


Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode convient à la cuisson de la viande, du poisson et des légumes.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson au GRIL).

Préparation	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Canard *	2000	2	150-170	80-100
Rôti de porc	1500	2	160-170	60-85
Épaule de porc	1500	2	150-160	120-160
Jambonneau	1000	2	150-160	120-140
Moitié de poulet	600	2	180-190	25 (1ère face) 20 (2ème face)
Poulet *	1500	2	210	60-65
POISSON				
Truite	200 g/pièce	2	170-180	45-50

CHALEUR TOURNANTE ET SOLE



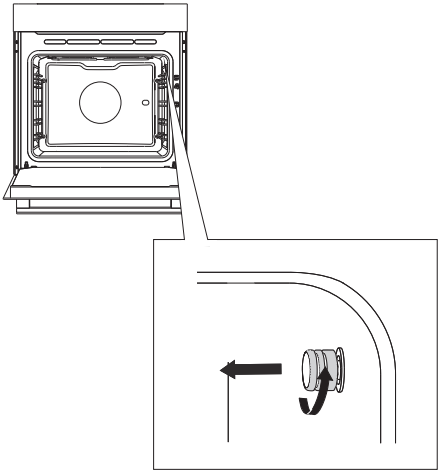
La résistance de sole, la résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent en même temps. Ce mode convient à la cuisson des pizzas, tartes aux pommes et gâteaux aux fruits.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson en CONVECTION NATURELLE).

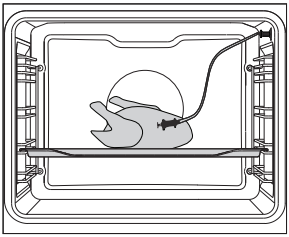
Préparation	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Gâteau au fromage blanc, pâte brisée	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche lorraine, pâte brisée	2	180-200	35-40
Tarte aux pommes, pâte à la levure boulangère	2	150-160	35-40
Strudel aux pommes, pâte filo	2	170-180	45-65

Cuisson avec la sonde thermométrique (sur certains modèles)

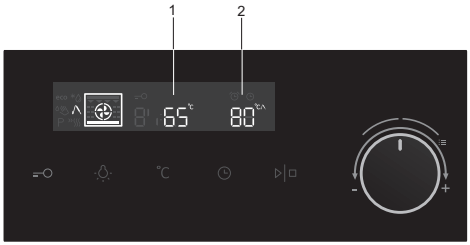
Ce mode de cuisson permet de régler la température souhaitée au cœur de la viande. Le four reste actif jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte. Cette dernière est mesurée par la thermosonde.



1 Retirez l'obturateur métallique qui protège la prise (elle se trouve à l'entrée du four, dans le coin en haut à droite, sur le panneau latéral).



2 Branchez la fiche de la sonde dans la prise, puis piquez la sonde dans la viande (si une fonction du programmateur est en cours, elle sera annulée).



3 Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur Chaleur tournante et sole. L'icône s'affiche à l'écran, ainsi que la température réglée pour le four et pour la thermosonde. Appuyez sur la touche DÉPART.

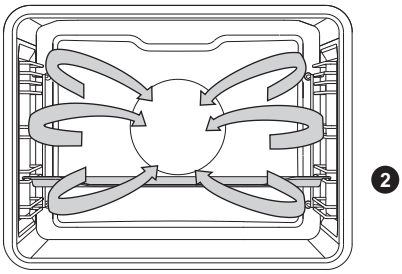
1 Température du four
2 Température de la thermosonde

La température réelle du four et celle de la thermosonde sont affichées durant la cuisson. Vous pouvez l'ajuster pendant l'opération.
Quand la valeur cible de la température à cœur est atteinte, la cuisson s'arrête.
Un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute. L'horloge apparaît de nouveau à l'écran.

Lorsque la cuisson est terminée, remettez l'obturateur métallique sur la prise de la sonde.

Utilisez uniquement la sonde thermométrique prévue pour votre four.
Veillez à ce qu'elle ne touche pas la résistance durant la cuisson.
Lorsque la cuisson est terminée, la sonde est extrêmement chaude. Faites attention à ne pas vous brûler.

CHALEUR TOURNANTE



La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.

Cuisson de la viande à rôtir
Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

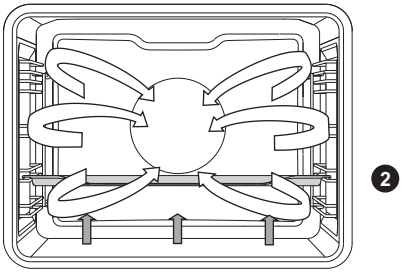
Préparation	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Rôti de porc avec couenne	1500	2	170-180	140-160
Poitrine de porc	1500	2	170-180	120-150
Poulet entier	1200	2	180-190	60-80
Canard	1700	2	160-170	120-150
Oie	4000	2	150-160	180-200
Dinde	5000	2	150-170	180-220
Blancs de poulet	1000	2	180-190	70-85
Poulet farci	1500	2	170-180	100-120

Cuisson des pâtisseries
Le préchauffage est recommandé.
Vous pouvez cuire les biscuits et gâteaux individuels sur plusieurs plaques à pâtisserie à la fois, positionnées à différents niveaux (2ème et 3ème).
Le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre, même si les plaques à pâtisserie utilisées sont identiques. Les biscuits se trouvant sur la plaque du haut peuvent être cuits avant ceux qui sont positionnés plus bas.
Placez toujours les moules sur la grille. Si vous utilisez la plaque à pâtisserie fournie, enlevez la grille.
Pour que les gâteaux individuels cuisent de la même façon, veillez à leur donner la même taille.

Préparation	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
PÂTISSERIES			
Gâteau	2	150-160	45-60
Génoise	2	150-160	25-35
Crumble	2	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	150-160	45-65
Gâteau aux prunes	2	150-160	35-60
Biscuit roulé, pâte à génoise *	2	160-170	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	160-170	50-70
Challah (pain brioché tressé)	2	160-170	35-50
Strudel aux pommes	2	170-180	40-60
Pizza *	2	190-210	25-45
Biscuits, pâte brisée	3	150-160	15-25
Biscuits, faits avec une poche à douille	3	150-160	15-28
Petits gâteaux, à la levure boulangère	3	170-180	20-35
Petits gâteaux, pâte filo	3	170-180	20-30
Gâteau à la crème	3	180-190	25-45
PRODUITS SURGELÉS			
Strudel aux pommes et au fromage frais	3	170-180	50-70
Gâteau au fromage blanc	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Frites à cuire au four	3	170-180	20-35
Croquettes à cuire au four	3	170-180	20-35
Yaourts	3	40	240

N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gradin.

SOLE VENTILÉE



Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Choisissez le second gradin à partir du bas et une plaque à pâtisserie peu profonde pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus de la préparation.

CONSERVES

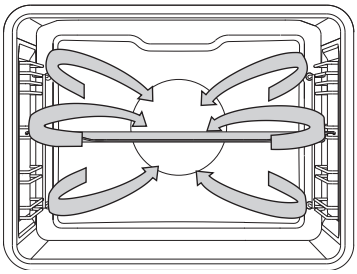
Préparez les aliments et les bocaux comme à votre habitude. Prenez des bocaux avec couvercle en verre et joint en caoutchouc. N'utilisez pas de bocaux à vis avec couvercle en métal. Les bocaux doivent être de la même taille, remplis des mêmes ingrédients que vous tasserez bien, et fermés hermétiquement.

Versez environ un litre d'eau chaude (autour de 70°C) dans la lèchefrite et placez-y 6 bocaux de 1 litre. Insérez la lèchefrite sur le second gradin.

Surveillez la stérilisation. Quand le jus à l'intérieur des bocaux commence à frémir, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-après.

Type d'aliment	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Température au début de l'ébullition	Durée de repos au four (min)
FRUITS					
Fraises (6×1 l)	2	180	40-60	éteindre	20-30
Fruits à noyau (6×1 l)	2	180	40-60	éteindre	20-30
Compote de fruits (6×1 l)	2	180	40-60	éteindre	20-30
LÉGUMES					
Cornichons au vinaigre (6×1 l)	2	180	40-60	éteindre	20-30
Haricots verts / carottes (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

CUISSON ECO



3

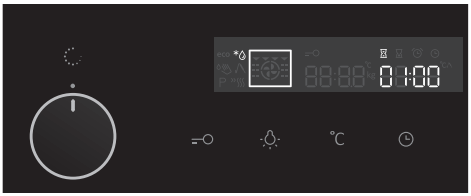
La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.

Préparation	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE			
Rôti de porc, 1 kg	2	190	150-170
Rôti de porc, 2 kg	2	190	160-190
Rôti de bœuf, 1,5 kg	2	210	120-140
POISSON			
Poisson entier, 200 g/pièce	2	200	40-50
Filet de poisson, 100 g/pièce	2	210	25-35
PÂTISSERIES			
Gâteaux individuels faits avec une poche à douille *	2	180	25-30
Petits fours / cupcakes	2	190	30-35
Biscuit roulé, pâte à génoise	2	190	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	190	55-65
LÉGUMES			
Pommes de terre au gratin	2	190	40-50
Lasagnes	2	200	40-50
SURGELÉS			
Frites, 1 kg	2	220	25-40
Médaillons de poulet, 0,7 kg	2	220	25-35
Bâtonnets de poisson, 0,6 kg	2	220	20-30

N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gradin.

DÉCONGÉLATION

Dans ce mode, l'air circule sous l'action du ventilateur sans que les résistances chauffent. Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler les pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au beurre, les gâteaux et viennoiseries, le pain et les fruits surgelés.



Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur Décongélation. Une DURÉE s'affiche. Vous pouvez rectifier ce préréglage.
Effleurez la touche DÉPART pour lancer la décongélation.

Dans la plupart des cas, il est recommandé de retirer les aliments de leur emballage (n'oubliez pas d'enlever les attaches métalliques).
Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulé, retournez les morceaux, remuez-les et séparez-les s'ils adhèrent entre eux.

ENTRETIEN & NETTOYAGE
(EN FONCTION DU MODÈLE)

Avant de procéder au nettoyage, mettez le four hors tension et laissez-le complètement refroidir.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur une éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau.
N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium.
N'utilisez jamais de nettoyants agressifs ou d'éponges grattantes.
Note : les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)
Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce qui ne raye pas.
N'utilisez pas de nettoyants agressifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

Surfaces laquées et pièces en plastique

(Sur certains modèles)
Ne nettoyez pas les boutons, la poignée du four, les étiquettes et la plaque signalétique avec des détergents abrasifs, des éponges grattantes, de l'alcool ou des nettoyants à base d'alcool.
Enlevez immédiatement les taches avec un chiffon doux humidifié à l'eau afin de ne pas endommager la surface.
Vous pouvez aussi utiliser des produits de nettoyage spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions de leurs fabricants respectifs.

Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

NETTOYAGE CONVENTIONNEL

Vous pouvez nettoyer les taches résistantes en suivant la méthode standard (avec des détergents en aérosols pour fours). Enlevez soigneusement tout résidu du produit lors du rinçage.

Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incrustent pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.

Pour enlever les taches récalcitrantes, utilisez les détersifs ordinaires destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant.
N'utilisez jamais de détergents agressifs, abrasifs, de détachants ou de produits antirouille, ni d'éponges grattantes, etc.

Nettoyez les accessoires (grille, plaque à pâtisserie, lèchefrite, etc.) avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

Le four, les parois du moufle, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite comportent un revêtement en émail qui rend les surfaces lisses et résistantes. Ce revêtement spécial facilite le nettoyage à température ambiante.

NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR – PYROLYSE

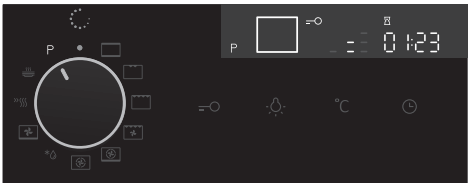
Cette fonction permet de nettoyer automatiquement l'intérieur du four, la plaque à pâtisserie et le plat multi-usage profond en les portant à très haute température ; les éclaboussures de graisse et autres salissures sont ainsi carbonisées et réduites en cendres.

Les résidus d'aliment, les éclaboussures de graisse et de jus peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse. Il faut donc retirer les plus gros débris avant de lancer le programme.

Avant de lancer le nettoyage par pyrolyse, enlevez tous les équipements du four (y compris les glissières télescopiques, mais pas les accessoires pyrolysables).

1 Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur "P".
L'intensité du nettoyage et sa durée apparaissent à l'écran.

2 Choisissez l'intensité de nettoyage désirée ; pour ce faire, effleurez la touche TEMPÉRATURE et tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+).



3 Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement au bout d'un certain temps. L'icône "Clé" apparaît à l'écran).

Il est possible qu'une odeur désagréable se dégage pendant la pyrolyse. Après la pyrolyse, il y a un peu de cendre dans le bas du four et des résidus de taches sur les bords.
Quand le four a refroidi, nettoyez tous les résidus avec un chiffon humide et une éponge non grattante. Essuyez la porte du four et les surfaces adjacentes au joint. Ne frottez pas le joint.

L'extérieur du four est très chaud durant la pyrolyse. Ne suspendez pas d'objets inflammables (torchons et similaire) à la poignée de l'appareil.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le nettoyage automatique par pyrolyse est en cours, car le programme pourrait s'interrompre ; risque de brûlure !

Il est possible qu'une odeur désagréable se dégage pendant la pyrolyse. Aérez bien la cuisine.

Lorsque la pyrolyse est terminée et que le four a refroidi, essuyez la cavité avec un chiffon humide ou une éponge douce pour enlever les cendres. Ne frottez pas le joint.

Dans des conditions d'utilisation moyenne du four, il est conseillé de procéder au nettoyage par pyrolyse une fois par mois.

NETTOYER DANS LE FOUR LA LÈCHEFRITE PROFONDE ET LA PLAQUE À PÂTISSERIE

Avant de lancer la pyrolyse, placez la lèchefrite et la plaque à pâtisserie sur les glissières fournies (selon le modèle).

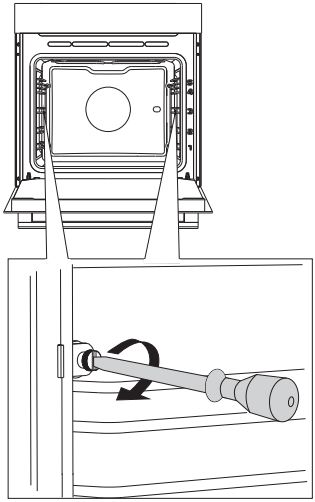
Lorsque la pyrolyse est terminée, nettoyez la lèchefrite et la plaque à pâtisserie à l'eau chaude additionnée de détergent, puis essuyez-les avec un torchon et insérez-les sur les 2ème et 3ème gradins. Ne placez pas la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite sur le 1er gradin, en bas.

Il est possible que l'intérieur du four, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite se décolorent légèrement et ternissent un peu durant la pyrolyse. Ceci n'affecte pas leur qualité d'utilisation.

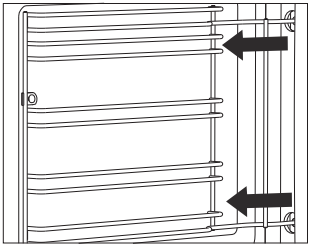
Lorsque vous nettoyez la plaque à pâtisserie et la lèchefrite par pyrolyse, il est possible que la sole du four ne soit pas parfaitement propre à la fin du programme.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.



1 Enlever les vis.

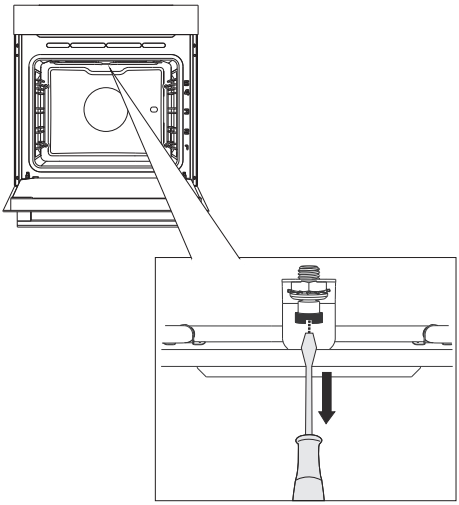


2 Sortez les gradins hors des trous de la paroi arrière.

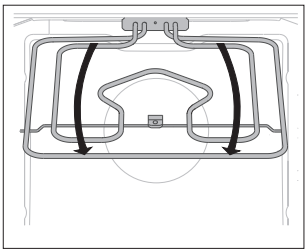
Après nettoyage, revissez les gradins avec un tournevis.

NETTOYAGE DE LA VOÛTE DU FOUR

La résistance du gril est escamotable pour faciliter le nettoyage de la voûte du four. Avant de nettoyer l'appareil, retirez la grille, la plaque à pâtisserie, la lèchefrite et les gradins.



1 Pour débloquer la résistance, retirez la vis située à l'avant, en haut du four.

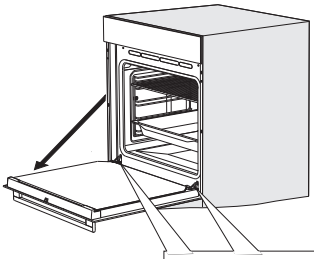


N'utilisez jamais cette résistance lorsqu'elle est en position rabattue/abaissée.

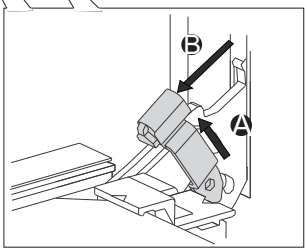
Déconnectez l'appareil du réseau électrique.

La résistance doit avoir refroidi, sinon vous pourriez vous brûler.

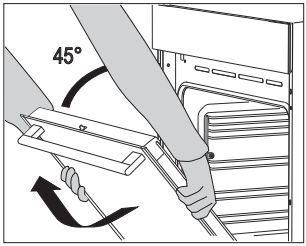
DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR



1 Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).



2 Soulevez doucement les butées des charnières et tirez la porte vers vous.

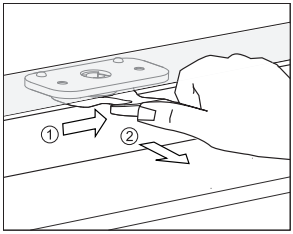


3 Refermez lentement la porte jusqu'à ce qu'elle forme un ange de 45° par rapport à sa position fermée ; ensuite, soulevez-la et enlevez-la en la tirant.

Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez si les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.

Lorsque vous remettez la porte en place, veillez à ce que les butées des charnières soient placées correctement dans leurs logements afin d'éviter tout risque de fermeture imprévue. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est reliée à un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment. Risques de blessures !

VERROU DE LA PORTE (sur certains modèles)



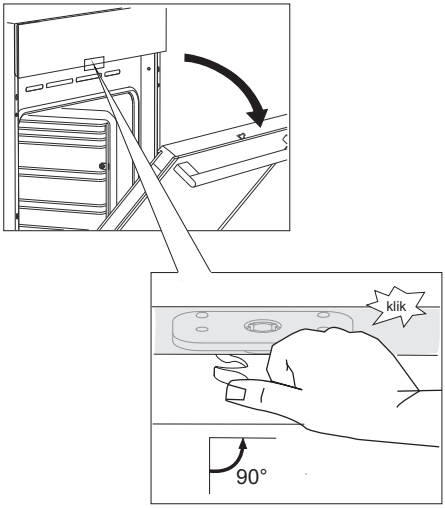
Pour déverrouiller la porte, poussez doucement le taquet vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la porte vers vous.

Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.

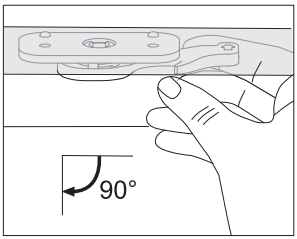
DÉSACTIVATION ET ACTIVATION DU VERROU DE LA PORTE

Le four doit avoir complètement refroidi.

Ouvrez d'abord la porte du four.



Poussez le verrou de la porte vers la droite à 90° avec votre pouce jusqu'à ce que vous perceviez un "clic". Le verrou est maintenant désactivé.



Pour réenclencher le verrou, ouvrez la porte, puis tirez le levier vers vous avec l'index de votre main droite.

OUVERTURE AMORTIE (sur certains modèles)

La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression d'ouverture à partir d'un angle de 75 degrés.

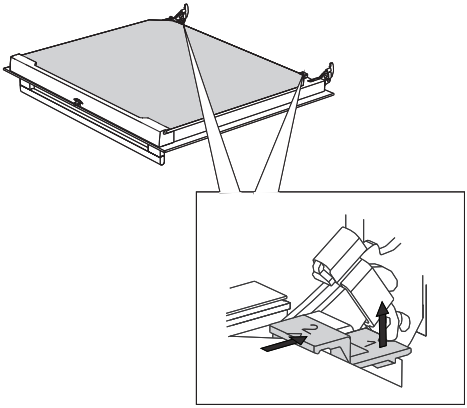
FERMETURE AMORTIE (sur certains modèles)

La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression de fermeture à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une fermeture facile, en silence et en douceur. Lorsqu'elle atteint un angle de 15 degrés par rapport à sa position fermée, il suffit de pousser légèrement la porte pour qu'elle finisse de se fermer automatiquement et en douceur.

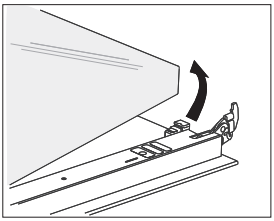
Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du dispositif est réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE

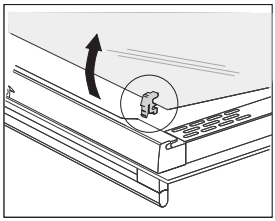
On peut nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord les retirer de la porte. Démontez la porte du four (voir le chapitre "Démontage et remontage de la porte du four").



1 Soulevez légèrement les supports situés sur les côtés droit et gauche de la porte (repère 1 sur le support) et retirez-les de la vitre (repère 2 sur le support).



2 Saisissez la vitre par son bord inférieur, puis soulevez-la jusqu'à ce qu'elle soit dégagée des supports et enlevez-la.



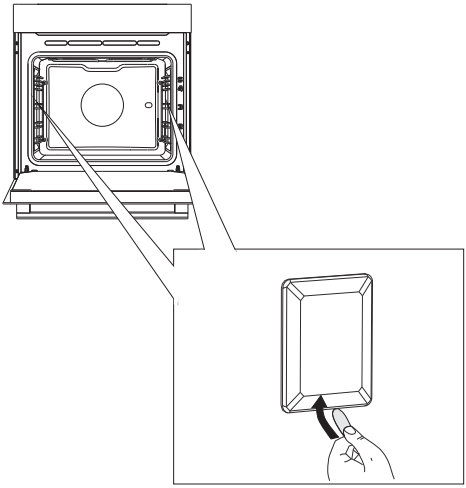
3 Pour enlever la troisième vitre (uniquement sur certains modèles) soulevez-la et retirez-la. Enlevez aussi les joints en caoutchouc qui sont sur la vitre.

Pour remettre les vitres en place, procédez dans l'ordre inverse. Les repères (demi-cercles) tracés sur la porte et sur la vitre doivent coïncider.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

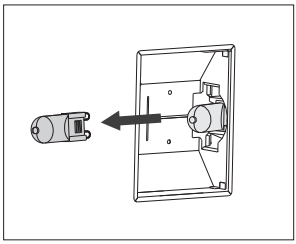
L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de changer l'ampoule, enlevez la lèchefrite, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins.

Utilisez un tournevis plat.
(Ampoule halogène : G9, 230 V, 25 W)



1 Avec un tournevis plat, soulevez le couvercle de l'ampoule et enlevez-le.

Veillez à ne pas rayer l'émail.



2 Retirez l'ampoule halogène et remplacez-la par une neuve.

Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause
Les commandes ne répondent pas, l'affichage reste figé.	Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou désarmez le disjoncteur), puis reconnectez le four et remettez-le en marche.
Le fusible de l'installation saute souvent.	Contactez un électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre Nettoyage et Entretien.
Les pâtisseries ne sont pas bien cuites.	Avez-vous sélectionné la température et le mode de cuisson qui conviennent ? Avez-vous bien fermé la porte du four ?
Un code d'erreur s'affiche (E1, E2, E3, etc.)	• Une erreur s'est produite dans le module électronique. Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes, puis reconnectez-le et mettez l'horloge à l'heure. • Si l'erreur continue de s'afficher, contactez un technicien du service après-vente.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé. Toutefois, les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.

Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en débranchant la prise secteur.

MISE AU REBUT

Cet appareil est emballé dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans nuire à l'environnement. Les matériaux d'emballage sont pourvus dans ce but du marquage approprié.

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.
Ce produit ne peut donc être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

CARTON ET PAPIER À RECYCLER

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser des erreurs qui auraient pu s'y glisser.

602169